

「諸被仰出并御儀定物書拔」解説 (三)

小松原 紀子

(調理学第二研究室)

長 澤 嘉子

(調理学第一研究室)

A Decipherment of Manuscript on the
Food Directions by Naritake Matsudaira,
Feudal Lord of the Matsue Clan (3)

Noriko KOMATSUBARA, Yoshiko NAGASAWA

まえがき

本報では、前報¹⁾に続き「松江藩主松平斉貴の仰せ言」のうち、嘉永三年(一八五〇)三月から同四年(一八五一)四月にかけての二十四項目を解説した。その内容は、食事一般に関する具体的な指図や取り極めであったが、西洋料理や中国料理の献立と思われるものもみられた。また、斉貴²⁾の治世三十二年間は、藩内において、しばしば水災、火災のあったことが伝えられているが、ちょうどこの時期も、三年凶作、四年大火が相次ぎ、そのために、財政を引き締めたようすをうかがわせる項目もあった。

本文

八十二、御総客様へ進ぜられ候賀の餅、上書き仰せいださる。

賀の餅、御総客様へ進ぜられ候節、これまで紙に包み、内へ、何郡、何村、何某と申す書き付けを添え、重箱に入れ、差し出し来り候ところ、以来は、紙包みの上へ、年賀餅と相したため候よう、仰せいださるの由、大河原左門より申し聞かされ候。

嘉永三戌 三月二十五日

承り 高村 平九郎

八十三、松平備前守殿、御禁物の事。

左の品、松平備前守殿御禁物に候間、御客としてお出ましの節など、御献立遣い申さず候よう、仰せいださるの由、羽山平七郎殿より申し聞かされ候。

(朱書)

品、書き落し候に付き、朱にて書き入れ置き候事。

虫損

□鯛、冬瓜、鱈、あかゑい、かます、ゑび、

銀杏、くるみ。

嘉永三戌 四月七日

承り 加藤 文八

冬瓜 とうがん。 鱈 きす。 銀杏 ぎなん。

八十四、鰻、御溜飲に付き、差し上げまじき旨、仰せいださる。
御直書にて、左の通り仰せいださる。
鰻、溜飲に障り候間、料理に遣い申すまじく候。

嘉永三戌 四月十二日

奉 星野 磯弥
承り 塩野 直八

鰻 はも

八十五、御登城御弁当、水板出来、初めてお遣い。

御参府後、初めて御登城。御膳前に熨斗三方出し候のみ、相変わる儀これ無く候。

ただし、御登城お持ちの御弁当に、下水板出来、今日より暑中お用いに相成り候由にて、御納戸より下がる。

嘉永三戌 四月二十八日

水板 みずいた。茶の湯の道具で、長板。

八十六、鰻エスカリヤキ、仕法書下がる。

鰻エスカリ焼き仕立て書き付け、左の通り、正井より相渡され、この間にこしらえ、差し上げ候よう仰せいださる。五月二日に御風味差し上げ候ところ、なんの仰せいだされこれ無く。ただし、松平備前守殿より参り候仕法書の趣に、相聞え候。

鰻を三枚におろし、薄身を去り、薄塩水に暫時漬け置き、引き上げ、水をぬぐいのけ候て、串にさし、焼き立て、その後玉子の黄身、白身ともかきませ、十ばい程に醤油一ばい、味りん二はいの分量にて、よくよくまぜ合わせ、右、やき立ての身にくみ掛け、やき申し候。都合三度程掛け、焼き上げ申し候。

もつとも、ごく小あゆの節は、丸にて尾頭ならびに鱗、わたのけ、右の通り仕立て申し候。

嘉永三戌 四月二十九日

承り 加藤 文八

鰻 はえ、はや。³⁾ 大和本草にあゆとある。

エスカリ エスカロープまたはろう焼きの意か。 鱗 うろこ。

八十七、御汁実、物数仰せいださる。

御直書写し、左の通り。

昨日、今井谷にて昼食の節、汁に丸むき茄子一つ入れあり候ところ、懷石の外は、一つ入れあしく、大形にても二つ入れ申すべく候。茄子には限り申さず、万事その心得の事。

ただし、念のため、引きもの肴の類は、苦しからず候事。

嘉永三戌 五月五日

奉 伴 八郎兵衛
承り 高村 平九郎

物数 品数。 一つ入れ 碗の中の乱れを防ぐために、汁の実を

一ついれること。茶懷石の汁の形式である。

八十八、柯樹子湯、奥州湯、清水湯、七星湯、堅田湯仕法書下がる。

御代筆写し、左の通り。

柯樹子湯 五月二十九日御風味差上げ候（朱書）。

この製作は、椎の実を煎り候て、薬研にて荒くおろし、和三盆を湯に入れ、こし、まぜ合わせ候。

（朱書）

シイシトウ
柯樹子湯

右の通り相唱え候よう、六月七日仰せいださる。奉、大河原。承り、加藤。

奥州湯 五月十一日御風味差し上げ候（朱書）。

この製作は、南部あられを煎り候て、前方同然。

清水湯 右に同じ(朱書)。

この製作は、清水米を煎り候て、前方同然。

糖水湯 あられ生姜 右に同じ(朱書)。

この製作は、生姜を米半粒位に角形に切り、煎らずして砂糖湯に入れ候。湯一合に砂糖五勺の割に入れ候てよろしく。もつとも、砂糖は、布ごしにいたし候方よろしく。熱湯を冷水にいたし、その節、品ものを入れるべく候。砂糖は、熱湯の内に入れ申すべく候。

右仕立て、座付き菓子^ノ節、出し候品にて候。この品々、書面の通り仕立て、汁次か又は小徳利に入れ候て、いつにても差し出すべく候。

嘉永三戌 五月十一日

御直書写し、五月二十日に下がる。

清水湯は、清水米を火取り候事。ただし、煎り候にはこれ無く。

七星湯

これは、砂糖湯製法外、ならびの通りにして、胡椒の粉をいるべし。

右の通り、台所に申し付け、風味いつにても差し出すべく候。二口共、翌二

十一日御風味差し上げ候(朱書)。

御直書写し、五月二十六日に下がる。

工夫の砂糖水、左の製法。

砂糖水製法は、いずれも清水湯などの通りにいたし、その中へ白の麦落雁の粉、

三分通り入れべし。

名を堅田湯^{カタタ}(朱書)。

右、風味致すべく候。 即日御風味差し上げ候(朱書)。

柯樹子 椎 しい。 薬研 やげん。 清水米 静岡県清水市。甲州回米

の積み出しで栄えた。 座付き菓子 お祝などの席で最初に出す菓子。松

竹梅、鶴亀、定紋付きの干菓子。 堅田 びわ湖の西南岸にある町。浮御

堂に落雁を配して、近江八景の一つとする。 落雁 らくがん。

八十九、菜單御献立下がる。同伺い。

嘉永三戌五月十一日、御直書写し、菜單御献立、石原より下がる。左の通り。

菜單

紙包み

箸子^{ハシ}(朱書) 牙籤^{ヨウシ}(朱書)

酒鐘^{サカズキ}(朱書) ギヤマンコップ(朱書)

碟児^{サジ}(朱書)

茶

奥州湯

一、

点心 撮羊肝 臙餛頭

瓶 保命酒 焼酎

盃

瓶 酢油 醬油

二、

口取物 櫛形魚肉糕^{カマボコ}(朱書) 烏羽珠薯蕷^{ウバタマナガイモ}(朱書)

結羊栖菜^{ムスビヒシキ}(朱書)

改めて一、

花鮒

乾醬油 白玉団子^{ミズ}(朱書)

早芹

二、

鮮魚片 比目魚^{タイコシ}(朱書)

卸菜服^{イワタケ}(朱書)

石茸

三、

鵲

糸蒟蒻

毛料湯

小焼豆腐

簾麩

眉児豆
(朱書)

四、

アワビ (朱書)

石決明

シメジタケ (朱書)

志米志簾

葛粉湯

連藕 (朱書)

ウツイ (朱書)

烏芋

サヨリ (朱書)

鱈魚

五、

ウリ (朱書)

糟漬越瓜

香物

一夜漬菜菔

六、

飯

七、

アエ (朱書)

梅肉腊百合根

野遊菜

セリノマキ (朱書)

水斬紫巻

カシオ (朱書)

花蘊魚

(朱書)

右伺い、五月十七日、左の墨書の別紙に、右御献立相添え、石原まで伺いだし候ところ、当番をもって伺い候よう申し聞かされ、大河原へ伺い書相渡し置き候えども、なんの仰せいだされこれ無く候。

別紙菜单御献立、お下げに相成り候えども、御台所にては、出し方など^虫□□^損つかまつらず候間、出し方ならびに器物の儀、伺い奉りたく存じ奉り候。ただし、御献立品は、申し合わせ器物に応じ仕立て、伺い奉るべきや。

撮羊肝

つまみようかん。あんを固め、その中程をつまんだもの。

臍饅頭

臍。おぼろまんじゅう。

焼酎

しょうちゅう。

櫛形

くし形

切り。花^{3),4)} 花こち。三枚におろし、身の方から縦横に包丁目を入れ、塩して湯がくと、身が花のようになる。煮物碗などに用いる。早芹 畑

地にはえるせり。セロリ。比目魚 ひめうお。かれい、ひらめ。

鵜 ばん。蒟蒻 こんにやく。新 芹の古字。紫 のりは紫

菜という。藕 蘇の俗字。

九十、暑中御客来、葛水相止む。

暑中見舞いなどにて客来の節、客人水を好み候節、葛水、砂糖入りにて差し出し来り候旨に候ところ、取り締り中、相当らず、殊に世間これ無く、入念過ぎ候間、以来、葛、砂糖相止め、水ばかりにて差し出すべく候。もつとも、水呑みに入れ候儀も、世間これ無く、やっぱり、座付き茶差し出し候茶碗にてよろしく。座付き茶とは、多葉粉盆出し、次に茶出し申すべきその茶碗にてよろしく。台も、その分にてよろしく候間、その筋へ、申し付け置くべく候。

ただし、葛水とか、または、砂糖水とか好み候節は、別段の儀、その意まかせ候。もつとも、水呑み器は堅く無用に候。やっぱり、最前の茶碗、台にてよろしく候。

素湯を好み候節も同前。

右の通り、御代筆をもって、御側役広田右馬殿より下がる。

嘉永三戌 五月二十五日

水呑み すいのみ。 多葉粉 煙草 たばこ。

九十一、微塵昆布煮鮎の事。

外方より御到来の由、鮎卸し身、薄く火取り、微塵昆布付きにして煮候を、お下げに相成り、御台所にてこしらえ差し出し候よう、仰せいださるの旨、大河原より申し聞かされ、何分、近日にこしらえ、御風味差し上ぐべき旨、申し^虫□□^損候。

嘉永三戌 九月十二日

ただし、同月十七日に御風味差し上げ奉り候ところ、なんのごさたあらせられず候。御試み、星野。

微塵 みじん、みじん切り。

九十二、霞汁、屑身蒲鉾の事。

驚料理方。

白味噌に三步程赤味噌を入れ、酒塩をまぜ、とろとろ位にかきまぜ候て、ねぎをすりこみ、かきまぜ、煮立て候て、驚の肉いれべし。

ただし、葱は、青三步、白七歩。

右の通り、御直書にて仰せいだされ、驚もお下げに相成り候に付き、仕立て差し上げ候。

嘉永三成 九月二十四日

奉 酒井与次右衛門

承り 稲塚 勘十郎

翌二十五日、左の通り、御直書にて仰せいださる。

昨日申し付け候汁の名

一、霞汁^{カスミ}

一、屑身蒲鉾^{クスマミ}

雁首つる、羽つる料理。すりばちにてすりつぶし、鶏卵の白身にてつなぎ、箸にろうそくの如く付けて、醬油を引き、焼きあぐべし。

右仕立て、差し上げ奉り候ところ、箸を竹の方にいたし候よう仰せいださる。

右の通り心得、以来料理に差し出すべく候。

嘉永三成 九月二十五日

奉 伴八郎兵衛

承り 塩野 直八

九十三、菓子、魚鳥類値段書き付け、差し出し候よう仰せいださるの事。

以来、好みの菓子類、または、魚鳥類差し出し候節、値段書き付け、差し出すべく候事。

右の通り、御直書をもって仰せいだされ候。

嘉永三成 十月二十二日

奉 星野 磯弥

承り 加藤 文八

九十四、鮫鰯肝、色合いお好みの事。

鮫鰯の肝、色赤きと黒きと、これあり候や。折々、まざり差し出し候ところ、赤き分、よろしく候間、この以後、赤きを差し出し候よう、小倉為之丞をもって仰せいだされ候。

嘉永三成 十月二十四日

承り 塩野 直八

(朱書)

左の通り、為之丞をもって申し上げ置き候。

色合い見分け候事は、相成りがたく候間、魚屋へ申し付け、買出しの節、

鮫鰯の出所を承り置き候て、ためし見申すべく。なおまた、この以後、なり

たけ吟味つかまつるべく候由、申し上げ置き候。

³⁾ ほんあんこうは美味で、黒あんこうは不味といわれるが、区別しにくい。

しかし、前者は、頭が長く、後者は、上からみて頭が真円に近いという。

六十五番に、きもあえの作り方がある。

九十五、浜漬けの事。

浜漬け小だい、小かれい、小鰯の内。紅生姜。

右、仕法書下がる。左の通り。

浜漬けの仕立て方は、新しき魚、鱗を去り、腹を割り、わたと骨を^{虫損}り、大根卸しと山葵卸しを腹に入れ置き、一夜漬け置き、それより、大根卸しと山葵は去り、尾頭付きのまま、魚の総身へ煎酒を三度程かけ、それより鉢に盛り、紅しょうが卸して盛り合わせ候。

(朱書)

本文の通りして、背切りにいたし、魚^{マア}に盛り差し出す。いり酒は、よほど塩辛くして、三度漬けかえる。紅生姜は梅漬けにして卸し、盛り合わ

せ候。

嘉永三成 十一月十七日

煎酒 いり酒、熬酒。調味料として、なます、酢の物に添え、また、味つけに用いる。製法数種ある。

九十六、霞豆腐の事。

霞豆腐仕法書下がる。左の通り。

赤味噌と葱を、よきほどに加え、すり鉢にてすり、味噌にてとき、鍋にてあたため、豆腐を湯にてざつと煮、ふわふわとなりたるを網杓子にてすくい、皿に盛り、右の味噌を豆腐にかける。右の品、料理いたさせ差し出すべく候。

切り形、器など伺い。左の通り仰せいださる。

豆腐は、あんかけのように四角に一切れ盛り候方よろしく。木皿の方よろしく。名も、霞豆腐と名付け候事。

九十七、御禁、好物仰せいださるの事。

御直書にて左の通り。

一、めうど

ただし、常のうどは遣い候てよろしく。

一、ふきの頭

一、差身に盛り合わせ候て、おごと申し候品。

一、うに

右の四品、匂い嫌いに付き、平常は遣い申すまじく。もつとも、客の節は、別段の事。

近來は、にんじんだべ候。料理に致すべく候。

すぎ菜

まつ菜

摘み菜のなる草類

あらめ ただし、きざみあらめの分は、疳積に障り申さず候。

右の四品は、疳積に障り候間、平常の飯ならびに酒肴に無用致すべく候。客の

節は別段の事。

嘉永四亥 二月二十七日

奉 星野 磯弥
承り 稲塚 勘十郎

十六、二十二、二十六、五十二番にも、品々御禁物あり。

九十八、お美恵へ御祝儀御膳お下^{した}げらる始まり、ならびに、時刻の事。口花の有無、書き込みこれ有り候（朱書）。

今日（亥上巳）より、初めて御祝御膳お下、お美恵へ下げられ候に付き、左の通り、野沢肇より申し聞かさる。

この以後、御祝儀御膳お下をもつて、お美恵へ下げられ候かどかど、上の御膳にかかわらず、左の刻限に相回し候よう。もつとも、御休息へも御納戸より通達これあり候由、御国へも申し遣わし、然るべき旨、高山八重八承る。

朝五つ時、 昼九つ時、 夜七つ時。

嘉永四亥 三月三日

（朱書）

口花付きの御銚子。ただし、五節句の内、七月ばかり、口花これ無き事。上に差し上げ候かどかどは、お美恵へ下げられ候分も、口花付きにして相回し候よう申し合わせ、今日も、口花付きにして相回し候事。

お下 おした、貴人の食膳などの食べ残し。
銚子 ちようし。

九十九、お出まし先、御肴入れ、瀬戸物重に相成り候事。

（朱書）

八十六番の次へ書きのすべき部に候ところ、調べ落ちに付き、ここに出す。

お出まし先の御肴入れ、暑中ばかり瀬戸物に致し候よう仰せいだされ候間、

明日にても取り寄せ伺い候よう、正井茂平より申し聞かざる。承り、加藤文八。

嘉永三戌 五月二日

一、同六日に、瀬戸物重四重物一組、代百四拾五匁。

右、御覧済み、御儀定。もつとも、右様、上品にこれなく候てもよろしく候条。重ねて、取りかえ申すべき節は、百匁以下の品にてよろしき旨、仰せいだされ候由、正井より申し聞かされ候に付き、小買物方御役人、杉原和助へ申し談じ置き候。

一、これまで、御取肴、御差身類とも、お出まし先にて、別々に差し出し候ところ、不益の事に候間、以来は、瀬戸物重一重に、仕切りいたし、御取りさかなと、御差身類と盛り合わせに致し差し出し候てよろしき旨、仰せいださるの由、正井より申し聞かされ候。

一、右、瀬戸物重に用心蓋、白木にて伺い済みに付き、小買物方にて出来、別に、白木にて、中仕切りして、御取肴、御差身類詰め合わせして差し上げ候。

二十三、三十、八十五番にも、暑中の料理の腐敗を防ぐために、浮板などを用意している。

百、塩釜蒸鯛、当座海鼠煮染、津軽様より御到来の分お下げの事。

津越中守様より御到来の由にて、左の品、小倉為之丞をもってお下げに相成り、風味よろしくおぼしめし候間、この通りにこしらえ、差し上げ候よう仰せいだされ候。

嘉永四亥 三月十四日

承り 稲塚 勘十郎

一、塩釜蒸鯛

この鯛は、海にてこしらえ候品にはこれなく、津軽様御台所にて出来候由、仰せいださる旨。

(朱書)

尺六寸位の鯛を、卸し身にして、鰭の身二つだけ程に切り、水塩にいたし、よく塩の通り候上、串にさし、そりはね致さざるようにして、湯にて煮上げ、それより塩釜に入れ、さつと乾かし、それより、よくよくさめ候節、差し上げる。

一、当座海鼠煮染め、かつお節付き。

(朱書)

丸にて木口に五歩位に切り、白煮長芋などのように砂糖煮にして、鉈節を付ける。御到来の海鼠は、津軽様御国産にて候か、よほど大きな品にて、吟味致させ候えども、同様の品これ無きに付き、常の当座海鼠をもって御風味差し上げ、右の訳、小倉為之丞へ申し達し置き候。

右御風味、三月二十一日に差し上げ候ところ、なんのごさたあらせられず候間、伺い済みやに相心得申し候。御風味伺いの節、当番、塩野直八。

(朱書)

この串海鼠、吟味致させ候ところ、猷残屋に少々これあり候に付き、四月二日にこしらえ、左の通り書き付けにして申し上げ、御風味差し上げ候ところ、これまた、なんのごさたあらせられず候。伺、星野磯弥。当番、高村。

せんだつて、津軽様より御到来の串海鼠、お下げに相成り、その通りにして差し上げ候よう仰せいだされ候ところ、右同様の串海鼠、ござなく候に付き、先日、当座海鼠をもって御風味差し上げ奉り候。その後、双方吟味つかまつり候ところ、津軽様御国産の串海鼠、猷残屋にこれあり候由にて、少々、御用聞きより差し出し申し候。よつて、湯煮つかまつりみ候ところ、せんだつて御到来の串海鼠に、により候に付き、またまたこしらえ候間、御風味差し上げ奉るべきや。

当座海鼠 とうざなまこ。

猷残屋 けんさんや。献上物の残りを買い取り

り商売している店。

百一、田楽木のみ味噌、常のみそに相成る事。

これまで、木のみ田楽の味噌、上の白味噌にて候ところ、明日よりは、並味噌にいたし、木のみ入れ申すべき事。

嘉永四亥 三月十七日

奉 星野 磯弥
承り 加藤 文八

(朱書)

田楽焼き、富蔵参り、御花見の節、仰せいだされ候事。

百二、御目見え女中参り候節、魚類、御休息へ回し候事。

御休息へ、御目見え女中参り候節、大根、豆など相回し候ところ、この以後は、肴はなんにてもよろしく候間、相添え、相回し候ようにと、小買物方より、幸之助をもつて申し遣し候。

ただし、本文の通り、申し遣し候に付き、御台所にては、いつにても肴、あ

り合うの訳けにもこれなく候条。
御目見え参り候当朝に、^{虫損}置かせ候よう、小買物方へ、幸之助をもつてかけ

合い置き候。

嘉永四亥 三月十九日

百三、播摩鍋、かないいでざるよう致すべき旨、仰せいださるの事。

播摩鍋、御休息へ上がり、後刻下がり、久しく遣い申さず候と相見え、かないいでおり、お遣いに相成れず候間、御台所にて、折々、遣い候て、かないいで申さず候ようにいたし申すべき旨、仰せいだされ候由、金森勇次より申し聞こえ候。承り、塩野直八。

嘉永四亥 三月二十一日

播摩鍋 はりまなべ。はりま産の銅製の薄い鍋で、火回りがよく、早く熱

せられるという。

百四、松助十郎様、平日お出ましの節、御湯漬け御儀定の事。

嘉永四亥三月二十七日、松助十郎様、初めて御湯漬け御所望に付き、左の通り相伺い候ところ、伺いの通り御儀定。

天保九戌年、酒井様、堀田様、稲葉様その外御家門の御大名様方、平日お出まし、御湯漬け御所望の節、御儀定の場をもつて、御番頭志立太郎右衛門殿へ、相伺い候ところ、右御同様にてよろしき由、御同人より仰せ聞かされ候。……

一汁四菜、宗和御道具にて

鱈 御汁

香物 御飯

平皿

御焼物

御湯

御水

百五、御貝焼き重、瀬戸物重仰せいださる。御上置御香物、焼味噌かわる事。

御直書写し下がる。左の通り。

一、鴨貝焼きの節、以来は、塗り重箱は相止め、瀬戸物重に致すべく候。ただし、暑寒ともにても。

一、夜分上げ置ききの香物、茄子味噌漬けと沢庵取りかえ差し出すべく候。

(朱書)

翌八日、左の通り相伺い候ところ、伺いの通り伺い済み。奉、正井。

みそ漬けなすと沢庵と、隔日にかわるがわる差し上げ、これまで差し上げ来り候みそ漬け大根は、相止め候心得にてよろしくござあるべきや。

右、仰せいだされ候に付き、御国表にては、夏越し沢庵これあり候ほど、覚束なきに付き、左の通り相伺い候ところ、御直書にて、左の通り仰せいだされ候。奉、正井。承り、稲塚。

御上げ置き御香物に、沢庵を隔日に差し出し候よう仰せいだされ候ところ、御国にては、夏越し沢庵ござなきに存じ奉り候間、この表の分、相回し候て遣し置き候心得にござ候。

四月十二日

御台所

御直書

別紙の趣、出すに及ばず。在国中は、味噌漬けにてよろしき事。

一、焼味噌も、ただ今の味噌にてはあしく、台所にこれあり候、ごくからき分に致すべく候。

これは、御国赤味噌の事なり(朱書)。

御上げ置き香の物については、五番に、焼き味噌の外に、焼き塩差し上げるとある。²⁾ 御国味噌 一番に、御国味噌よりも、町赤味噌お好みとあるが、天保十三年(一八四二)の松江藩の觸書に、赤味噌、白味噌、上方より取り寄せ、また、ここもにて、造り立て売りさばくこと相成らずとしている。

文献

- 1) 長澤嘉子ほか 「本誌」 十七 二〇 (一) 九頁 昭和54 一) 十三頁 昭和57)
- 2) 上野富太郎ほか 「松江市誌」 (四四一頁 四九六頁 昭和48 東京 名著出版)
- 3) 矢野宗幹校註 「大和本草 二」 (六八頁 一二〇頁 九五頁 昭和50 東京 有明書房)
- 4) 清水桂一編 「現代日本料理法総覧 下」 (二七二頁 昭和54 東京 第一出版)

(昭和五十八年一月三十一日受理)